

**BOLLE
RESTAURANT**

Business Lunch

Un pranzo leggero e bilanciato,
perfetto per affrontare la giornata con energia.

Due portate a scelta, pensate per unire qualità e praticità,
accompagnate da un delizioso dolce per completare la vostra pausa.

Scopri il menù



30€

Valido dal martedì al sabato solo a pranzo

Degustazioni

Bolle a 100°

Bolle a 100° è certezza, quello che vogliamo trasmettere attraverso i nostri piatti più caratteristici

6 passaggi - 80€

Melanzana

Capasanta

Pomo d'oro

Agnello

Mela verde

Pesca

Vini in accompagnamento al calice – 45€

Juice pairing analcolico – 35€

Bolle a 360°

Bolle a 360° è coraggio, voglia di sperimentare e mettersi in gioco

8 passaggi a mano libera - 100€

Vini in accompagnamento al calice – 55€

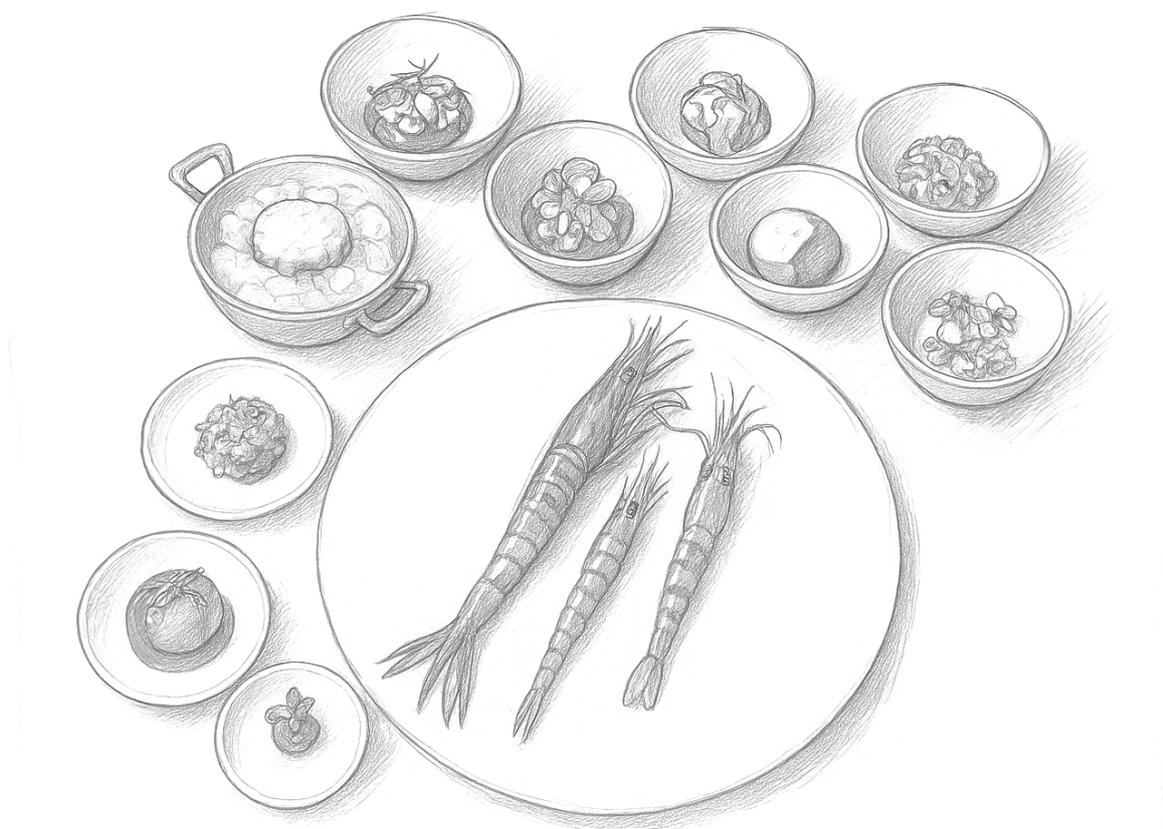
Juice pairing analcolico – 45€

Crudo e cotto di mare

Un innovativo carosello di “assaggi” crudi e cotti per valorizzare il miglior pescato del momento.

Guarnito con erbe e verdure del nostro orto ed esaltato da accorgimenti e tecniche derivanti dalle nostre esperienze passate

65€



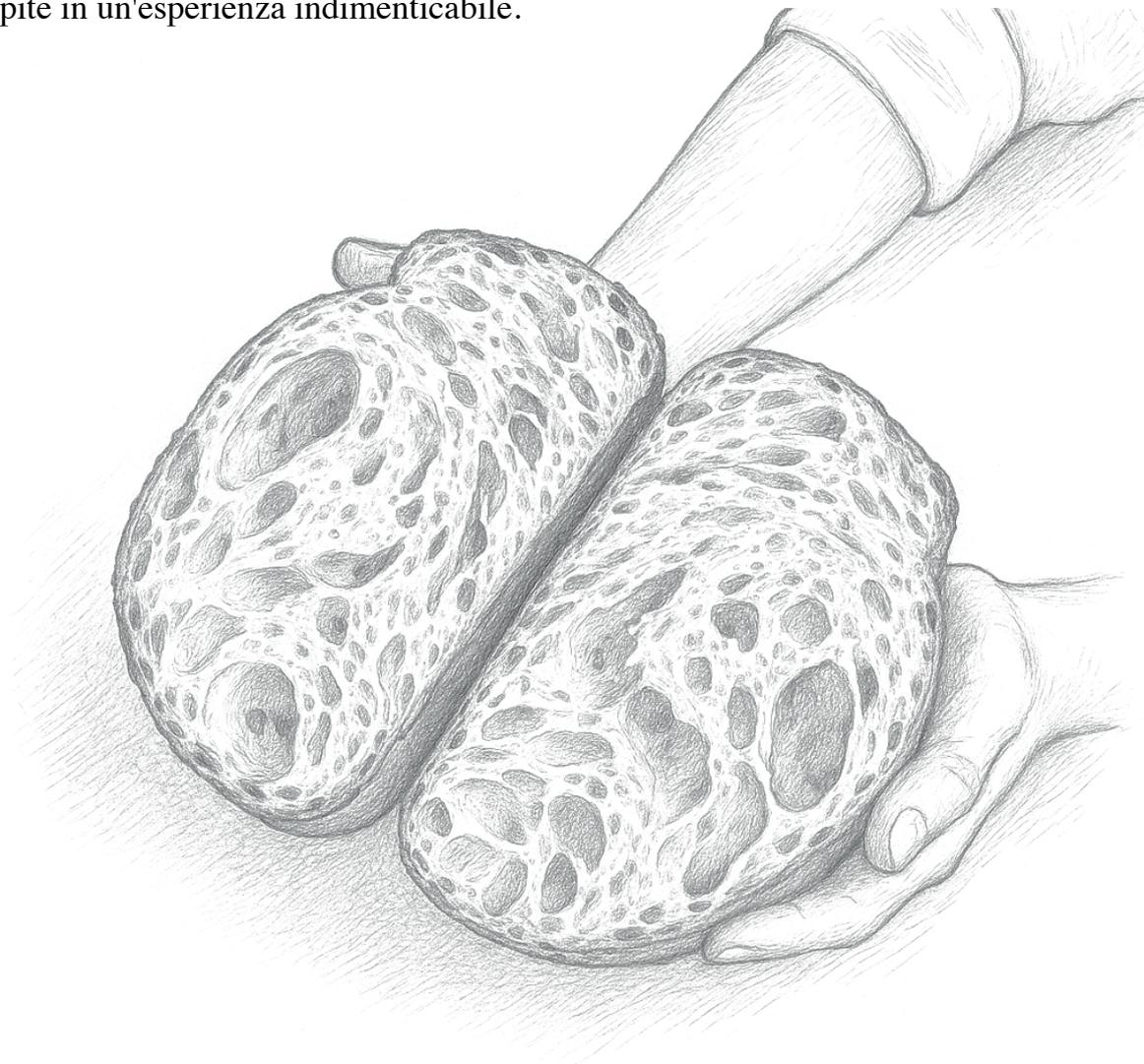
Il Pane: Un Incontro di Sapore e Tradizione

Pensato con passione, ogni sfornata di pane risveglia l'essenza di tradizioni antiche. Grazie al lievito madre naturale e alle prelibate farine accuratamente selezionate dal nostro Pastry Chef Samuele De Bortoli, nasce un'opera culinaria.

Evoca ricordi di tempi passati con il suo gusto profondo e autentico, arricchito dal malto d'orzo che, come una dolce melodia, dona dolcezza e un equilibrio perfetto ad ogni morso.

Incorporando una miscela di cereali e farina semi integrale, e grazie alla paziente maturazione dell'impasto, ci regala un'esperienza gustativa sublime, un vero e proprio viaggio sensoriale tra i sapori del passato.

Il pane non è solo al centro della nostra tavola, ma resta la centralità del nostro progetto, incarnando il nostro modo unico di dare il benvenuto e di accompagnare ogni ospite in un'esperienza indimenticabile.



La carta:

Antipasti:

Melanzana, melanzana, melanzana	25€
Quaglia, spugnola, sottobosco	28€
Capasanta, fagiolini, senape	28€

Primi:

Gnocchi, ricotta, aglio orsino, primizie	22€
Curve, pomodoro, gambero rosso	28€
Risotto, piselli, caviale, tuorlo d'uovo	24€

Secondi:

Vacca vecchia, lattuga romana, parmigiano	35€
Triglia in rosso al bbq	35€
Zucchine, animelle, carpione	21€

*si richiede la scelta di minimo 2 piatti

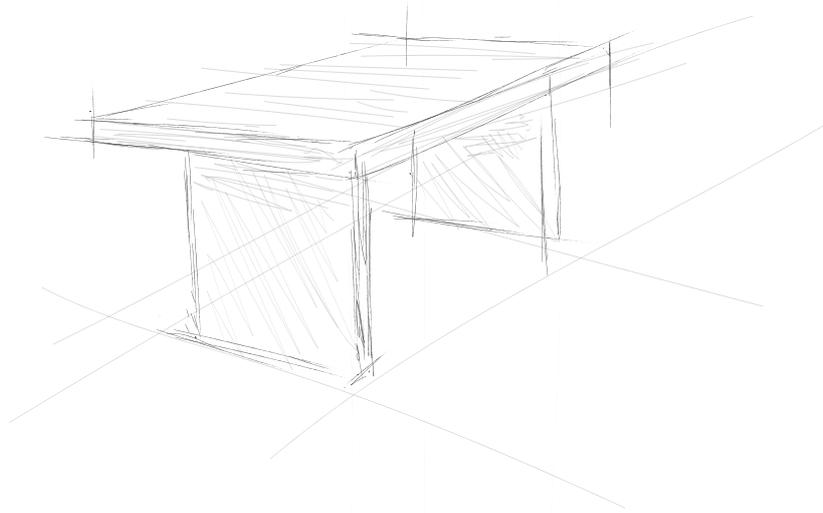
Chef Table: Un Viaggio Oltre la Cucina

Immagina di varcare la soglia dove la magia della gastronomia prende vita. Nelle profondità del backstage della cucina di Bolle, ti offriamo un'esperienza di degustazione senza paragoni. Non solo sentirai i sapori, ma avvertirai l'essenza, l'intensità e la passione con cui ogni piatto viene preparato dalla nostra Brigata di Cucina.

Avrai l'opportunità di vivere una serata esclusiva, come un privilegiato spettatore dietro le quinte di un grande spettacolo culinario.

Ricordiamo che questa esperienza è limitata e preziosa, disponibile solo su prenotazione e basata sulla disponibilità di un unico, speciale tavolo. Preparati a vedere la gastronomia sotto una luce completamente nuova.

Chef Table Experience: 130€ a persona (Min 1 -Max 4 - bevande escluse)



Dessert

Torta di rose al Donizetti	20€
Fragole panna Champagne	20€
Segale mela ribes	20€

I formaggi

Assaggio di formaggi delle nostre Valli accompagnate da composte	30€
--	-----

Selezione dei nostri Specialty Coffee



DIFFERENCE
Coffee Company

Brasile, Yellow Bourbon

6€

Questa varietà di Bourbon 100% Specialty Arabica esibisce note di frutta di bosco, ribes nero, caramello e nocciole.

Guatemala Acatenango Swiss Water Process Decaffeinato

6€

Questa varietà di caffè che cresce ad altitudini fino a 1650 metri nel Guatemala Acatenango rilascia aromi dolci e molto ben equilibrati con note di arancia, uva e cioccolato al latte. La caffeina viene rimossa con il metodo “Swiss Water Process” che garantisce nessun utilizzo di chimici al 100% usando solo acqua.

Jamaica Blue Mountain Wallenford – Sir John`s Peak

8€

Jamaica Blue Mountain è il più conosciuto dei caffè al mondo, nel Blue Mountain ci sono condizioni climatiche che aiutano la produzione del caffè ad avere sentori floreali, cioccolato e una cremosità molto piacevoli.

Panama Geisha–Hacienda La Esmeralda Ultra-Specialty Arabica

12€

Sulle alte montagne di Boquete, Panama, Hacienda La Esmeralda cresce il più raro caffè al mondo chiamato Geisha. Questa pianta cresce in una micro parcella con un microclima unico al mondo e viene raccolto a mano con precisione.

Vincitore di più di 15 premi internazionali dal 2004.

Profumato al naso, con un'aroma floreale unico di gelsomino, frutti di nocciolo e pesca matura al palato. Una tazza dolce, succosa e golosa

Selezione delle nostre tisane

Tisana freschezza di menta e zenzero

6€

Ingredienti: Liquirizia, pezzetti di mela, lemongrass, menta piperita, zenzero

Tisana fiori di ibisco e karkade'

6€

Ingredienti: Fiori di ibisco in purezza

Tisana buon respiro

6€

Ingredienti: Menta piperita, foglie di mora dolce, finocchio, foglie di eucalipto, foglie di lampone, rosmarino, foglie di tarassaco, salvia, more, fiori di camomilla, pezzetti di cannella, aroma naturale di vaniglia, fiori di girasole

Bosco d'estate te' nero

6€

Ingredienti: Tè nero da Ceylon, Sud India e Cina, aroma, bacche sambuco, mora, pezzetti di fragola, pezzetti di lampone.

Tisana benessere

6€

Ingredienti: Finocchio, anice, pezzetti di cannella, fiori di tiglio argentati, curcuma, cumino, lemongrass, bacche di goji, pistacchi, menta piperita, petali di rosa, aroma naturale, cardamomo, fiori di melograno, cartamo, fiori di fiordaliso, fiori di girasole.



Lavorano alla vostra esperienza

Rota Fulvia

Rota Andrea

Belotti Luca

Rota Antonio

De Bortoli Samuele

Bousslim Hakim

Lavelli Christian

Valsecchi Nicola

Contini Matteo

Gritti Matteo



“Dalle profonde radici che ci legano alla cucina italiana, abbiamo imparato a crescere, camminando mano nella mano con la sua evoluzione. Abbiamo assistito al suo delicato sbocciare, senza mai perdere di vista le tradizioni immutate nel tempo. 'Bolle' è la nostra dedica appassionata a questo meraviglioso percorso, un omaggio al cuore pulsante della gastronomia italiana.”

Angelo Agnelli